

## Themenkreis Ester und Aromastoffe

**Versuch 18.2: Extraktion mittels Öl****Sicherheit:** Vorsicht beim Ethanol: brennbar!**Entsorgung:** problemlos

- Gib zerkleinerte, stark duftende Blütenblätter etwa 4 cm hoch in ein 400 mL Becherglas.
- Erwärme geruchsneutrales Speiseöl auf ca. 60°C und gieße es auf die Blüten, dass sie bedeckt sind.
- Lasse die Blüten so mindestens eine Stunde stehen.
- Fische die Blütenblätter mit einer Gabel heraus und lasse das Fett abtropfen.
- Erwärme das Fett auf einer Wärmeplatte gelinde, gib neue Blütenblätter und verfare wie eben beschrieben.
- Wiederhole den Vorgang mehrmals.
- Gib nach dem Abkühlen (möglichst nicht vergällten) Ethanol zu und rühre um. Nicht zu stark, damit sich die Emulsion leichter trennt!
- Gieß den alkoholischen Auszug in ein kleines (beschriftetes) Glas und prüfe den Geruch.

